

---

# Kapusta ze śmietaną

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1140 razy.

## Kuchnia węgierska

1 główka białej kapusty (ok. 750 g)

szczypta kminku

100 g wędzonego boczku

1 ząbek czosnku

20 g smalca

2 łyżki mąki

1/2 cebuli

1 łyżeczka mielonej papryki

sól

1 filiżanka kwaśnej śmietany

pieprz

Kapustę pokroić w paski o grubości palca, umyć i ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem kminku. Boczek wędzony pokroić w kostkę i smażyć na patelni, wyjąć skwarki. Do powstałego tłuszczu dodać smalec wieprzowy i na tym tłuszczu podsmażyć mąkę, dodać posiekaną cebulę, roztarty ząbek czosnku i mieloną paprykę, zalać wszystko odrobiną wody i dodać kapustę. Kwaśną śmietaną wymieszać z pieprzem i skwarkami i zalać nią kapustę, jeszcze raz zagotować i gorącą potrawę podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD